



À table

N° 133 / NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2020

75
RECETTES
FESTIVES

GOURMAND ET FACILE
LE NOËL IDÉAL
DE **CYRIL LIGNAC**

*Bûche
Forêt noire*

FOIE GRAS,
CHEVREUIL,
KAKI & CO
LA SAISON
A DU BON !

ELAN, BABA, TARTES...
LES NOUVEAUX
CLASSIQUES
DE LA PÂTISSERIE

100
CADEAUX
CRAQUANTS
ET À
CROQUER

**PASSION
COUSCOUS**
IL SÉDUIT TOUT
LE MONDE...

**CHAMPAGNE
NOTRE BEST
OF BULLES
2020**

**BALADE
À COGNAC**
LA BELLE
DES CHARENTES

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 49 MAD / N.CAL 720 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR B20 XPF / TUN 7,70 TND

CMI FRANCE

L 14142 - 133 - F: 3,90 € - RD





Eat BU & APPROUVE

ELLES FONT LE VIN EN CHAMPAGNE

Elles sont six et représentent la Champagne d'aujourd'hui. De la toute jeune vigneronne à la cheffe de cave expérimentée, elles ont en commun la détermination et l'excellence. Entre tradition et modernité, découvrez leurs portraits et leurs vins engagés.

PAR SANDRINE GOEYVAERTS



© David Picchiotto / Presse

VITALIE TAITTINGER PDG, CHAMPAGNE TAITTINGER

D'égérie à PDG de Taittinger, le parcours de Vitalie a de quoi subjuguer. Artiste jusqu'au bout des ongles, cette diplômée d'une école d'art s'exprime désormais en créant de beaux flacons. « Vitalie est comme un grand vaisseau qui nous emmène tous dans un calme assuré », disent les membres de la maison. Ces mots décrivent à merveille la première impression produite par cette jeune quadragénaire. La transition et la nomination à la tête de Taittinger se sont faites en douceur. Entre 2007 et 2020, treize ans se sont écoulés qui lui ont permis à la fois d'appréhender les différents métiers du vin, tout en amenant sa spécificité : « Mon rôle est d'optimiser, de faire le lien entre notre savoir-faire, notre histoire et notre patrimoine, notamment en développant l'œnotourisme culturel. » Il fallait un sacré caractère pour succéder au flamboyant Pierre-Emmanuel et résister à cette année 2020 mouvementée ! « On peut déplorer ce qui nous arrive ou se projeter dans l'avenir et progresser. Il est certain que les événements

« Le champagne, comme la peinture, est une expression sensible, on se sert des cépages, puis des assemblages comme d'une palette infinie. »

m'ont fait prendre pleinement conscience de mes responsabilités, avec plus de 200 personnes qui travaillent pour la maison. » Mais ne nous y trompons pas : Vitalie a beaucoup d'humour et de fantaisie. Son image ? « Je passe tellement peu de temps à entretenir mon physique, si vous saviez », dit-elle en riant. En revanche, elle est volubile sur la transmission. « La passation entre les générations est importante. Pour moi, il s'agit toujours de faire les choses au plus juste pour respecter ce qui s'est fait en amont. La Transmission est aussi le nom d'une association de femmes à laquelle j'appartiens, nous y échangeons avec plaisir et, surtout, confiance sur nos visions de la région, nos problématiques diverses. En somme, nous avons créé une belle sororité. »

Notre coup de cœur TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2007, BRUT

Framboise égrillarde, cerise mutine, ce vin coquin dévoile ses premiers atours au nez. Un peu léger ? Allons bon, la bouche voluptueuse, monstre de sensualité, le dément de fort belle façon. Complexe et séduisant, il sera le compagnon parfait d'un faisan aux clémentines. **160 €**
taittinger.com





ANNE MALASSAGNE PDG, CHAMPAGNE A.R. LENOBLE

C'est l'histoire d'un magnifique sauvetage, conduit avec toute la fougue et l'inconscience de la jeunesse. En 1993, Anne, 26 ans à peine, occupe un très bon poste chez L'Oréal, quand son père annonce vouloir vendre la maison de champagne familiale. « Le début des années 90 a été très dur pour nombre de maisons de champagne, surtout après l'euphorie des années 80 où le prix du kilo de raisin s'était envolé et, avec lui, celui des bouteilles. Nombreuses ont été celles qui sont alors passées sous le giron de grands groupes. » Impensable pour Anne ! Alors elle se lance, croyant à une passation douce, avec l'appui de son père. Hélas, la vie en décide autrement et, très vite, Anne se retrouve seule aux commandes. « Je suis arrivée avec beaucoup de naïveté dans un milieu à la fois très masculin et un peu dédaigneux pour cette jeune Parisienne, "fille de". Alors j'ai écouté, beaucoup travaillé, beaucoup appris sur le terrain. » Une opiniâtreté qui porte ses fruits : « Il y a vingt-sept ans, je me suis tracé une feuille de route avec des objectifs. En 2018, après plus de vingt-cinq années de travail aux vignes et à la cave, je peux dire que je les ai atteints avec des bouteilles contenant un vin pur, ample, à la fois précis et fin. » Pour autant, cette sportive accomplie ne se repose pas et continue son marathon. « Nous devons être à l'écoute de ce qui se joue actuellement au niveau climatique, anticiper les baisses d'acidité, modifier nos façons de voir les vignes... » Autant de sujets de discussion lors des réunions de La Transmission, association créée avec Maggie Henriquez (Krug) qui réunit différentes actrices du champagne. « La diversité de nos expériences, profils, régions et structures est une richesse incroyable. Nous devons bien ça à la Champagne. »

« Quand on choisit de devenir vigneron ou vigneronne, ce n'est pas seulement un métier, c'est un complet changement de vie. »



© Jean-Luc Bardé.



Notre coup de cœur

A.R. LENOBLE, BLANC DE
BLANCS, CHOUILLY GRAND
CRU, EXTRA-BRUT

Rêver des pierres chaudes
mouillées de pluie, l'été,
des derniers abricots rougis...
Se réveiller avec une bouche
fraîche et tonique, où le sureau
et la vanille côtoient les pommes
de septembre. À boire sur des ris
de veau crévés. **50 €**
champagne-arlenoble.com



ÉLISABETH SARCELET CHEFFE DE CAVE, CHAMPAGNE CASTELNAU

Le parcours d'Élisabeth Sarcelet est impressionnant de simplicité. « C'est mon grand-père, tonnelier dans la Nièvre, qui m'a donné le goût du bois et du vin, toute gamine. Plus tard, mes parents ont déménagé en Champagne, et je n'ai pas cherché longtemps dans quelle université m'inscrire. Reims, l'œnologie, cela coulait de source. » En 1984, elle effectue son premier stage à la Coopérative viticole de Champagne. Une année difficile, mais qui la conforte dans son choix. « L'année suivante, j'étais embauchée, d'abord comme laborantine, puis un peu partout dans la maison, jusqu'à mon poste actuel de cheffe de cave. » Trente-cinq ans de maison donc pour Élisabeth, qui gère non seulement la marque Castelnau, rachetée en 2013, mais aussi les cuvées des différents coopérateurs (ils sont 750). Pas seule, évidemment ! Si elle peut compter sur une belle équipe d'une quinzaine de personnes entre caves et vignes, elle est intarissable sur Carine Bailleul, responsable cuverie, qu'elle imagine bien lui succéder. « Ce serait un relais au féminin, bien que ce qui compte, c'est surtout sa compétence et le fait qu'elle soit très respectée au sein des équipes. Je m'appuie beaucoup sur elle : elle est jeune, avec tout ce que cela implique. Dans le brut réserve, on retrouve nos caractères, sa fougue et ma relative sagesse. Une très belle complémentarité. » La plus grande fierté d'Élisabeth est d'avoir appris la patience. On le sait, la Champagne cultive un paradoxe, le temps s'y écoulant à la fois vertigineusement vite et terriblement lentement. « Je veux respecter le style, ce qui fait la patte de la maison : profondeur et générosité, maturité, et un brin d'impertinence. » Son rire tinte : « Ne jamais se prendre au sérieux, mais travailler sérieusement, c'est ce qui permet de durer... »



© Kramer O'Neill. © Presse.



Notre coup de cœur

CASTELNAU, EXTRA-BRUT

Au nez, c'est d'abord un très joli fumé qui s'exprime, suivi par des notes d'amande. La poire arrive ensuite. La bouche est vive, autour d'une bulle fine, exhalant là encore des notes de fruits secs, puis de fruits blancs. On lui accolera sans souci un tartare de daurade. **28 €**
champagne-castelnau.fr

« Quand j'ai découvert le monde de l'œnologie, mon sang n'a fait qu'un tour : c'est ça que je voulais faire ! »



© Nicolas Démoulin. © Presse.

« Il y a eu les chefs de cave qui restaient à la cave, et uniquement. Aujourd'hui, l'heure est à plus d'interactions avec les vignes. »

ALICE TËTIENNE CHEFFE DE CAVE, CHAMPAGNE HENRIOT

À peine trentenaire, Alice Tétienne a un parcours jalonné de maisons bien connues. Laurent-Perrier, Nicolas-Feuillatte, Krug, puis Henriot, où elle assume à la fois le rôle de cheffe de cave et celui des vignes. « De l'esprit de famille à la coopérative, de la grande marque au rayonnement mondial, en passant par des petits vigneron pour lesquels j'ai aussi travaillé, j'ai varié les expériences et acquis un maximum de polyvalence. J'ai besoin de raccorder le terroir et la cave. » Née dans une famille champenoise – « mais pas de vigneron, même si ma grand-mère avait un peu de vignes » –, Alice s'est très tôt décidée pour la viticulture, puis l'œnologie, y côtoyant de plus en plus de femmes. « Le métier change, prend une dimension plus intellectuelle, les comités de dégustation s'ouvrent aussi. C'est une chance, pas uniquement pour une égalité des genres, mais surtout pour diversifier les personnalités, et donc les expressions de style. » En octobre dernier, elle a lancé un grand laboratoire des terroirs, en creusant des fosses à divers endroits du vignoble, pour étudier spécifiquement parcelle par parcelle comment mieux répondre aux besoins de la vigne. « Apolline Henriot voulait aimer et respecter ses terres, je prolonge son désir en faisant cet audit de nos terroirs. » Si elle respecte infiniment l'histoire, Alice est bien dans son temps, moderne et sans complexe. « Le vendredi soir, j'adore me faire une pizza maison, avec un bon verre de champagne, et aux vendanges, j'y mets du maroilles. »



Notre coup de cœur

HENRIOT, BLANC
DE BLANCS, BRUT

Une couronne de fleurs blanches ceint un front de porcelaine, une pomme verte croque sous la dent, quelques notes d'agrumes s'échappent... Voici la jolie évanescence d'une bulle bien née, qui se lovra contre un loup de mer juste grillé.

50 €

champagne-henriot.com



© Jeremiasz. © Presse.

LOUISE COULON VIGNERONNE CHAMPAGNE ROGER COULON

À tout juste 25 ans, Louise Coulon est heureuse de s'affirmer vigneronne en Champagne. Celle qui a d'abord entrepris des études commerciales s'est prise au jeu de la production, poursuivant avec un master en vins et spiritueux à Dijon et, surtout, un stage aux Domaines Ott à Bandol, où les vinifications furent une révélation. Un choix audacieux pour cette Champenoise qui l'a incitée à s'impliquer encore plus au niveau technique ! Avec son frère Edgar, elle poursuit l'œuvre familiale, tout en polyvalence. Qu'on ne la cantonne surtout pas à un seul rôle, Louise aime tout : « Être vigneronne pour moi, c'est être à la vigne, à la cave, puis vendre le fruit de nos efforts. » Si les parents sont encore présents au domaine, ils se font bienveillants. « Nous avons une chance folle car nos parents nous laissent faire. En 2019, j'ai réalisé ma toute première vinification solo : un secret que je révélerai d'ici environ cinq ans. » Un temps long qui permet de tester l'agroforesterie sur certaines parcelles, d'attendre sereinement la certification biologique vers 2022, de travailler des champagnes toujours plus proches de leur pureté en minimisant les dosages, de chercher l'accord parfait entre un vin et un contenant, plutôt fûts ou inox, même si les premiers ont sa préférence... Le temps d'apprendre, d'affiner un style, élégant et cohérent jusque sur les étiquettes, représentant les parcelles cadastrées d'où viennent les vins. Le temps retrouvé autour d'une cocotte de pigeonneaux et sa belle purée. « Le plat des samedis midis chez ma grand-mère qui s'accorderait, j'en suis sûre, à merveille avec L'Hommée ! »

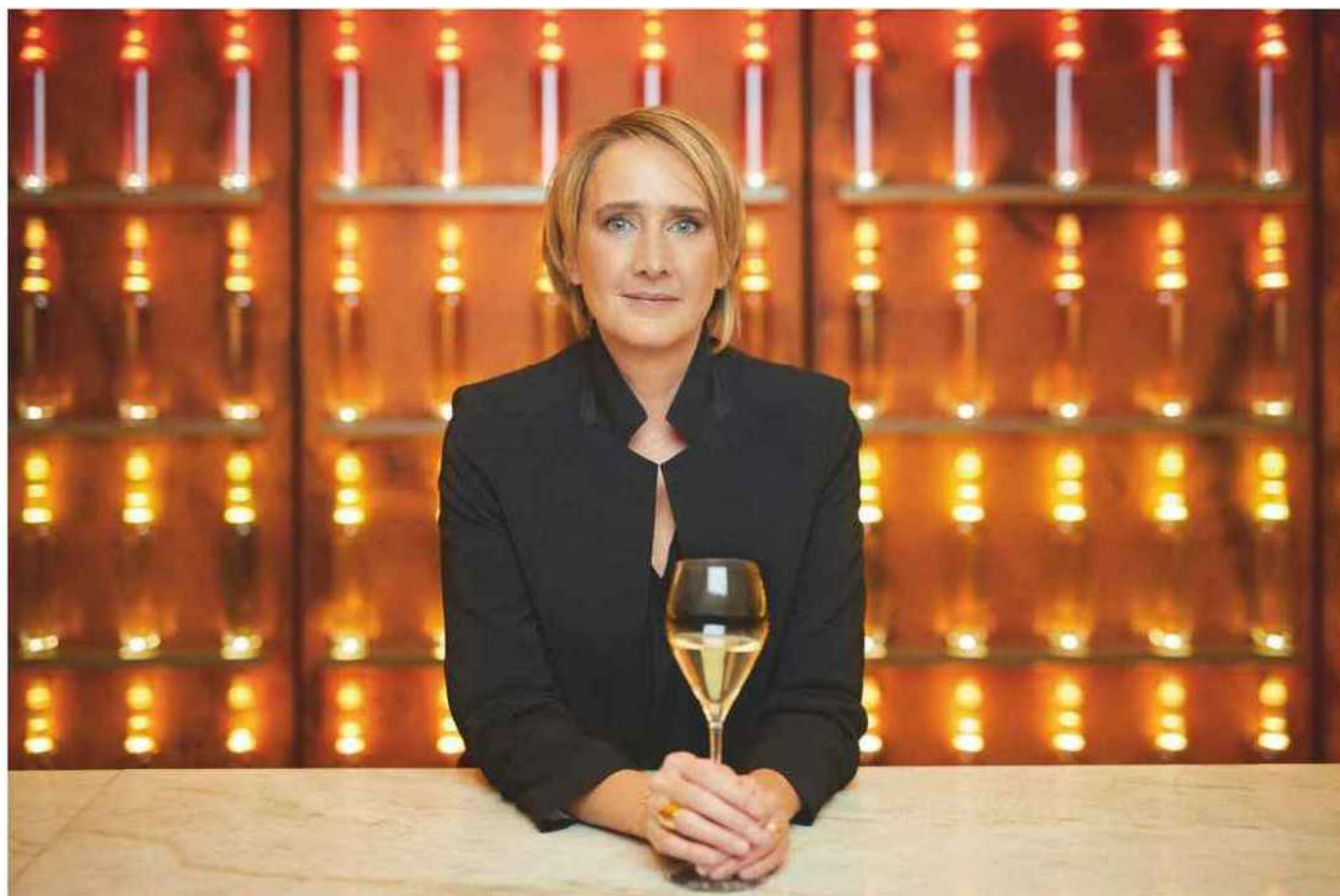
« Ce qui me plaît intensément, c'est que chaque jour est différent, avec de nouveaux défis, à la vigne ou à la cave. »



Notre coup de cœur

ROGER COULON,
L'HOMMÉE, PREMIER CRU

« Travail que peut accomplir un homme sur une journée », L'Hommée est une magnifique cuvée terroir, pour laquelle le maître mot est précision, où le fruit se fait sexy, où le plaisir exulte. Des bulles d'une justesse remarquable, à servir pour elles-mêmes. Less is more. **38 €**
champagne-coulon.com



© Antoine Meils. © Presse.

JULIE CAVIL CHEFFE DE CAVE, CHAMPAGNE KRUG

Fortes tête, Julie Cavil ? Sans doute un peu, mais c'est sûrement sa plus grande qualité. Cette ancienne « pubarde », désormais cheffe de cave chez Krug, a découvert sa vocation plus tard que d'autres. « Je n'étais pas issue du monde viticole, je n'étais pas champenoise, mon parcours était loin d'être prédestiné », raconte-t-elle. Elle s'ouvre au vin à Paris, se prend de passion pour le jus de la treille, décide de changer de cap et se forme à l'œnologie, non sans quelques railleries. « On m'a dit que j'étais vieille pour me lancer, ça m'a piquée et motivée. J'ai terminé major de promo, exprès. » Un goût de l'excellence qui l'a amenée chez Krug presque naturellement après des stages chez Moët & Chandon, puis Dom Pérignon. Peut-on écrire « comme dans un conte de fées » ? Certainement pas : Julie est une bosseuse, elle s'est employée à en tirer le meilleur parti, avec détermination et psychologie. « Quand vous arrivez et demandez de changer, par exemple, les dates des cueillettes, ce n'est pas simple : il vaut

mieux y aller en douceur. » Respecter l'ADN Krug en insufflant de la personnalité, c'est un sacré challenge ! « Mon travail commence au vignoble dans toutes ses différences. Je veux donner l'expression la plus généreuse possible, avec le plus de facettes, dans un seul verre. » Julie, cheffe de cave ou cheffe d'orchestre ? Les dégustations « du soliste à l'orchestre » le démontrent, le wine pairing proposé sur les étiquettes confirme : la musique fait partie de la maison, et évoque à merveille l'esprit Krug, de la pureté soliste du Clos du Mesnil, au vibrant canon de la Grande Cuvée.

« Plus encore que le vin, j'aime les gens qui aiment le vin. Cela traduit un certain état d'esprit, d'hédonisme et de partage que je chéris. »



Notre coup de cœur
KRUG, GRANDE CUVÉE
168^E EDITION, BRUT
Follement expressif, les narines frissent de safran et de roses anciennes. Une danse lascive s'ébauche, piano, la chair, le cœur résonne de multiples notes, fleurs, fruits, fumée. Tout est dit. L'accord parfait ? Une côte à l'os amoureusement frottée au poivre. **185 €**
krug.com